Domaine de Montahuc "Chant des Pierres" AOP Minervois Rouge 2022



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Amplitude, minéralité, complexité... tout l'univers du Causse du Minervois concentré en une seule bouteille."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage de 12 mois en fût de chêne français avec des barriques de 1 à 3 ans.

Vinification

Nos 17 hectares de vignes (12 en production) se trouvent sur un plateau de calcaire lacustre, entre 280 et 300 mètres d'altitude, à Saint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne).

Ici, les vignes sont âgées entre 25 et 60 ans. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. La vinification se fait à la fois en cuve béton et en cuve inox.

Histoire de la Cuvée

Fin 2022, nous sortons un deuxième vin rouge en appellation Minervois : « Chant des Pierres ». Il doit son nom aux multiples vents qui font « siffler » nos sols recouverts de pierres. C'est Laura Velasco, une artiste peintre valencienne qui a réalisé l'étiquette sur la base d'une photo prise dans l'une de nos parcelles de vignes

Accords Mets & Vins

Idéal sur des tapas, un plateau de charcuteries ou de fromages, pour accompagner des plats à base de gibier, de viande rouge, voir des plats légèrement épicés.

Dégustation

Robe rouge grenat. Au nez, un parfum élégant de petits fruits noirs. En bouche, le vin est subtilement boisé. On retrouve des arômes de cerise, de mûre et d'épices. Les tannins sont souples et la finale cacaotée. Un Minervois équilibré avec du caractère

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

3-7 ans